OENOFRANCE

PRODUITS DE COLLAGE

VINIFICATEUR SR 3D

Auxiliaire de vinification spécifique des vins rosés.
Détoxification – Dépigmentation – Déprotéinisation

INTRODUCTION

VINIFICATEUR SR-3D est un auxiliaire de vinification spécifique des vins rosés. Le charbon présent dans ce vinificateur élimine les mycotoxines susceptibles de se retrouver dans le vin, comme l'ochratoxine A. **VINIFICATEUR SR-3D** permet également d'élaborer des vins rosés de couleur pâle, avec une teinte stable dans le temps, tout en améliorant la stabilité protéique des vins. Sa formulation a été proposée par Daniel Péraldi.

PROPRIETES ŒNOLOGIQUES

VINIFICATEUR SR-3D : l'effet 3D.

- **Détoxification** : il adsorbe l'ochratoxine A présente dans les moûts.
- **Dépigmentation** : il élimine les polyphénols responsables du jaunissement et évite l'accentuation de l'intensité colorante dans le temps.
- **Déprotéinisation** : il adsorbe sélectivement les protéines instables du moût, permettant de limiter les interventions ultérieures sur vin.

APPLICATIONS

VINIFICATEUR SR-3D s'utilise avant ou pendant la fermentation.

DOSE D'EMPLOI

Le **Vinificateur SR-3D** s'emploie de 50 à 70 g/hL selon l'état sanitaire de la vendange et l'intensité colorante de la matière première.
Produit contenant du charbon. Le charbon est soumis à une réglementation particulière (tenue de registre, moment d'ajout), se référer à la réglementation en vigueur.
Dose maximale légale selon la réglementation en vigueur : 300 g/hL.

MODE D'EMPLOI

Préparer une suspension à 10% avec de l'eau.
Laisser gonfler une heure,
Incorporer dans la cuve avant le levurage ou pendant la fermentation.

Précaution d'utilisation :
Produit pour usage œnologique et exclusivement professionnel.
Utiliser conformément à la réglementation en vigueur.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - BP 1031 - MAGENTA - 51319 EPERNAY Cedex - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**

SOFRALAB The Oenological Company

INGREDIENTS

Complexe de montmorillonites sodiques avec un spectre d'absorption à la fois large et sélectif vis à vis des protéines, des activités oxydasiques et des polyphénols.
Polyvinylpolypyrrolidone (PVPP). La PVPP élimine des composés phénoliques susceptibles de s'oxyder ou de se polymériser, compromettant ainsi dans le temps la couleur, la limpidité et les qualités organoleptiques des vins : 26%.
Charbon œnologique spécifique : il adsorbe les mycotoxines : 10%. **Polyvinylpolypyrrolidone (PVPP)**, pour éliminer des composés phénoliques susceptibles de s'oxyder ou de se polymériser, compromettant ainsi dans le temps la couleur, la limpidité et les qualités organoleptiques des vins (33 %).

CONDITIONNEMENT

Sac de 1 et 5 kg.

CONSERVATION

Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière dans un endroit sec et exempt d'odeur.
Emballage ouvert : à utiliser rapidement.
A utiliser de préférence avant la DLUO inscrite sur l'emballage.

Les informations figurant ci – dessus correspondent à l'état actuel de nos connaissances. Elles sont données sans engagement ou garantie dans la mesure où les conditions d'utilisation sont hors de notre contrôle. Elles ne dégagent pas l'utilisateur du respect de la législation et des données de sécurité en vigueur. Ce document est la propriété de SOFRALAB et ne peut être modifié sans son accord.

SAS SOFRALAB - 79, av. A.A. Thévenet - BP 1031 - MAGENTA - 51319 EPERNAY Cedex - France
Tél. : + 33 3 26 51 29 30 - Fax : + 33 3 26 51 87 60 - **www.oenofrance.com**